



## Vorweg

Essenz vom heimischen Reh

Apfel – Joghurtklößchen / rote Bete Perlen / Petersilienöl

10,90 €

hausgemachter Rehschinken luftgetrocknet

Feldsalat / geröstete Walnüsse / Apfel Walnuss – Vinaigrette

11,90 €

geschmortes Bäckchen vom Halleschen Schwein

Gebratene Bauernblutwurst / Apfel – Senf – Ragout / Rahmwirsing / Jus / Röstzwiebel

15,60 €

## Hauptgang

Königsberger Klopse vom Halleschen Schwein

Weißwein – Buttersauce / gebratene Kapern / Püree von der Gunda /

Salat vom Katringer Grünzeug

21,30 €

Cordon Bleu vom Hällischen Schweinerücken

Kartoffelbuchteln / Broccoli / Hollandaise

27,90 €



Keule und Brust von der Roniger Ente

Honig – Orangensauce / gebratener Rosenkohl / Fuchsweizenspätzle

28,90 €

Maultaschen vom heimischen Reh

warmer Kartoffel – Kürbissalat / Jus / Röstzwiebel

32,60 €

Loup de Mer

Waldpilz-Risotto / Beurre blanc

34,60 €

Rosa Rehkeule

Jus / Waldpilze / fermentierter Mangold / Kartoffelbuchteln

38,90 €

Filetsteak von der Hohenloher Kuh

Dijonsenf – Jus / Kartoffelgratin / Herbstgemüse

42,60 €

## *Dessert*

gebrannte Wäller Creme / Beerengel

7,80 €

Zimtwolke / mit hausgemachtem Pflaumeneis

7,90 €

Mousse au Chocolat / Orangensorbet

9,80 €